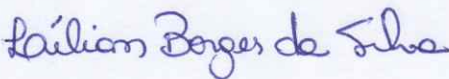


		FICHA TÉCNICA	Data de FAB: 15/01/2020 Data de VAL: 15/01/2021
Descrição do Material		Polpa de Cacau In Natura congelada sem semente	
Código do Material		2009901	
ANÁLISE Vida Útil Avarias na Embalagem Laudo Aparência PH °Brix Acidez	MÉTODO Visual Peagâmetro Refratométrico Titulação COR: branco ao marfim; SABOR: levemente ácido; AROMA: próprio	ESPECIFICAÇÃO 12 meses min. Ausência / Presença Ausência / Presença Massa sem semente 3,9..4,0 15...15,3 0,78...0,81	
*DEFINIÇÃO: A polpa de cacau é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do cacau (Theobroma cacao), exceto sementes, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. As análises de acidez titulável (AT), pH e sólidos solúveis (SS) foram realizadas na polpa sem diluição e após o seu descongelamento. A determinação de AT (% de ácido cítrico) foi realizada por titulação com solução de NaOH 0,1 N, utilizando como indicador a fenolftaleína. A polpa de Cacau obedece aos Padrões de Identidade e Qualidade fixados para polpa de Cacau segundo o anexo III da Instrução Normativa nº 01, de 7 de Janeiro de 2000. OBS: Sem conservantes.			

	Elaboração	Aprovação
Nome	Lílian Borges da Silva CRQ 07301614	Jaime Vieira Ventura
Setor	QUALIDADE	COMERCIAL
Visto		

Concordância do Fornecedor		
Empresa:		Data: 15/01/2020
Quantidade:		Visto:
Quantidade de Tambores:		